

Risotto ze świeżymi grzybami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia



Pyszne risotto z grzybami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szkl. ryżu -
- 2 szkl. wody -
- łyżka masła -
- 50 dag grzybów -
- cebula -
- 2 pomidory -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ugotować ryż w 2 szkl. wody, owinąć w papier i ściereczki, odstawić. Grzyby pokroić w paski, cebulę posiekać. Grzyby z cebulą usmażyć na maśle. Kiedy odparuje sok, dodać obrane ze skórki i pokrojone w kostkę pomidory, chwilę dusić, po czym wymieszać z ryżem, doprawić solą i pieprzem.